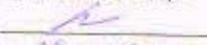


Приложение 20
к ОПОП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Сухоложский многопрофильный техникум»

РАССМОТРЕНО
Руководитель ЦК

 Л.А. Быкова
« 28 » августа 20 19 г.

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР

 И.А. Григорян
« 28 » августа 20 19 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров**

Сухой Лог
2019

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», приказ Минобрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 г

Организация – разработчик: ГБПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум»

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин, высшая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию, с дисциплинами ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 <i>ПК 6.1-6.5</i>	<p>проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;</p> <p>оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);</p> <p>оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;</p> <p>осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;</p> <p>методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	помощью наставника).	
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Понимать общий смысл	правила построения простых и сложных

	<p>четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--

1.3 Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 106 часов, в том числе:

теоретическое обучение 54 часа;

практические занятия 32 часа

самостоятельная работа 20 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	106
в том числе:	
теоретическое обучение	54
лабораторные занятия	32
практические занятия	-
самостоятельная работа	20
Промежуточная аттестация в форме	<i>дифференцированного зачета</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты, дубильные, красящие, ароматические и другие вещества, азотистые вещества, фитонциды.	2	
Тема 2. Состав пищевых веществ, значение в питании.	Содержание учебного материала	2	
	1. Состав пищевых веществ, значение в питании. Органические и неорганические вещества. Значение для организма человека.		
Тема 3. Энергетическая ценность пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	1. Энергетическая ценность пищевых продуктов. Потребность человека в энергии и нормирование энергетической ценности рационов питания. Рациональное питание и физиологические основы его организации. Рациональное питание: понятие, основные принципы		
Тема 4. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1. Классификация продовольственных товаров. Учебная, торговая, стандартная классификация. Классификация штрих-кодов.		
Тема 5. Качество и безопасность продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	
	1. Качество и безопасность продовольственных товаров. Основные международные нормативные акты по безопасности продовольственных товаров. Законодательная база обеспечения безопасности продуктов питания в России. Вредные пищевые добавки. Классификация пищевых добавок.		
	Самостоятельная работа обучающихся № 1 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 6. Товароведная	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10

характеристика овощей	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей. Условия и сроки хранения свежих овощей		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
Тема 7. Товароведная характеристика плодов, грибов	Содержание учебного материала		2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих плодов, в том числе региональных. Кулинарное назначение плодов. Кулинарное назначение, плодов. Условия и сроки хранения плодов		
	Лабораторные работы № 1		6	ОК 1-7,9,10
		1. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
		2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов клубнеплодов и оценка качества по стандарту.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
		3. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
Тема 8. Товароведная характеристика грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала		2	
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение грибов и продуктов их переработки. Кулинарное назначение грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения грибов и продуктов их переработки		
	Самостоятельная работа обучающихся № 2 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		2	
Тема 9. Товароведная характеристика круп, муки	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
Тема 10. Товароведная характеристика	Содержание учебного материала		2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
		1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: макаронных изделий. Кулинарное назначение		

макаронных изделий	зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров		ПК 6.1-6.5
Тема 11. Товароведная характеристика хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. Условия и сроки хранения зерновых товаров		
	Лабораторная работа № 2		
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2	
Тема 12. Товароведная характеристика молока	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока. Кулинарное назначение молока. Условия и сроки хранения молока		
Тема 13. Товароведная характеристика молочных продуктов	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	Лабораторные работы № 3	4	
	1. Оценка качества молока по стандарту.	2	
	2. Оценка качества сливок и сыров по стандарту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 4	2	
Тема 14. Семейства промысловых рыб	Содержание учебного материала		ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1. Семейства рыб. Классификация и характеристика основных семейств рыб.	2	
Тема 15. Товароведная характеристика рыбы	Содержание учебного материала	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы. Кулинарное назначение рыбы. Условия и сроки хранения рыбы		
Тема 16. Товароведная характеристика рыбных	Содержание учебного материала	2	

продуктов	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбных продуктов. Условия и сроки хранения рыбных продуктов		
	Лабораторные работы № 4			ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
		1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2	
		2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	
		3.Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 5 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4		
Тема 17 Товароведная характеристика мяса	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса . Условия и сроки хранения мяса		
Тема 18. Товароведная характеристика мясных продуктов	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мясных продуктов. Условия и сроки хранения мясных продуктов		
	Лабораторные работы № 5		6	
		1. Органолептическая оценка качества мяса	2	
		2. Оценка качества мясных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности.	2	
		3.Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
		Самостоятельная работа обучающихся № 6 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4	
Тема 19. Товароведная характеристика яиц	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1.	Ассортимент и характеристика яиц. Значение в питании, общие требования к качеству яиц. Кулинарное назначение яиц. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яиц		

Тема 20. Товароведная характеристика яичных продуктов,	Содержание учебного материала		2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	1	Ассортимент и характеристика , яичных продуктов. Значение в питании, общие требования к качеству яиц, яичных продуктов. Кулинарное назначение яичных продуктов. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яичных продуктов, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения яичных продуктов		
Тема 21. Товароведная характеристика животных жиров	Содержание учебного материала		2	
	1	Ассортимент и характеристика животных жиров. Значение в питании, общие требования к качеству животных жиров. Кулинарное назначение животных жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения		
Тема 22. Товароведная характеристика растительных жиров	Содержание учебного материала		2	
	1	Ассортимент и характеристика растительных жиров. Значение в питании, общие требования к качеству растительных жиров. Кулинарное назначение растительных жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения		
Тема 23. Товароведная характеристика растительных жиров	Содержание учебного материала		2	
	1	Ассортимент и характеристика растительных жиров. Значение в питании, общие требования к качеству растительных жиров. Кулинарное назначение растительных жиров. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение. Условия, сроки хранения		
	Лабораторные работы № 6		6	ОК 1-7,9,10
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям.		2	ПК 1.1-1.5
	2.Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.		2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	3 Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		2	ПК 4.1-4.5
	Самостоятельная работа обучающихся № 7		2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
Тема 24. Товароведная характеристика кондитерских товаров	Содержание учебного материала		2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	1.	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение.Условия и сроки хранения		
Тема 25.Товароведная	Содержание учебного материала		2	

характеристика кондитерских товаров	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.5
Тема 26. Товароведная характеристика вкусовых товаров	Содержание учебного материала		2	
	1	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров. Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения		
	Лабораторная работа № 7		2	ОК 1-7,9,10
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту		2	ПК 1.1-1.5
	Самостоятельная работа обучающихся № 8		2	ПК 2.1-2.8
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Дифференцированный зачет		2	ПК 6.1-6.5	
Всего:			106	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально - техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров.-М.:Дашков и К,2017.-930с.
2. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров.-М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018.-156с.
3. Коник Н.В..-М.:Товароведение продовольственных товаров:Учебное пособие\ Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013.-416с.
4. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Ч.1 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256 с.
5. Лихачева Е.И. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов ..-М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013.-416с.
6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2ч. Ч.2 (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-240 с.
7. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (1-е изд.) .-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-192 с.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье» в. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

- 1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / от 02.01.2000, ФЗ 29 с изменениями от 30.06.2003 № 15 - ФЗ
- 2.ФЗ РФ «Закон о защите прав потребителей» 2015 г.
- 3.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 18.08.2011)
- 4.ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».
- 5.ГОСТ Р 53104 - 2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 6.ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы

на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

7. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html>
- товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

10 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

12 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Журналы:

Журнал «Наша кухня». Периодические издания

Журнал «Кулинарный практикум от шеф повара» Периодические издания

Журнал «Школа кулинара» Периодические издания

Интернет ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/> Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
2. <http://www.gastronom.ru/> - школа «Гастронома»
3. <http://www.mmenu.com/> Кулинарный портал
4. <http://znanium.com/catalog/product/967636>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных ответов, -тестирования.</p>
<p>Умение: проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продуктов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>